

PROPOSAL PKM-K
EEL CIRENG : CIRENG BELUT IJO PENCEGAH STUNTING



Oleh:

Ahmad Ari Shodikin	J310180049
Muthifah Nasytoh	J310170192
Annida Azzah Adinda	J310180061
Rafinda Dyah	J310180001

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

2021

Abstrak

Stunting menjadi permasalahan di Indonesia, bahkan di dunia karena belum ada penanganan yang tepat. Tahun 2018 sebanyak 20,8% balita mengalami stunting. Pemerintah berupaya mengatasi stunting salah satunya dengan memberikan makanan tambahan berupa biskuit gratis kepada balita dan juga pemeriksaan terhadap jenis makanan yang dikonsumsi. Salah satu gizi yang sering dikaitkan dengan kejadian stunting adalah Zinc.

Belut merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi, seperti Zinc, Fe, Kalsium dan sebagainya. Dengan begitu belut dapat dijadikan sebagai salah satu solusi pencegahan stunting.

Banyak orang yang tidak suka mengonsumsi belut, sehingga perlu dibuat produk berbahan belut yang disukai masyarakat. EEL CIRENG ijo merupakan cireng dengan bahan belut, tepung kanji dan juga sawi yang diolah menjadi tepung dan juga menghasilkan warna hijau.

Produk ini dipasarkan kepada berbagai kalangan masyarakat, khususnya ibu hamil sebagai pencegahan stunting pada balita. Produk dipasarkan secara offline dan juga online.

Kata Kunci : Stunting, Belut, Sawi

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA	3
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	6
BAB 4. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	9
DAFTAR PUSTAKA	10
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pendamping	11
Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan	19
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas	21
Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana	22

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Stunting menjadi permasalahan besar di Indonesia, bahkan menjadi permasalahan yang mendunia karena sampai saat ini belum ada penanganan yang tepat untuk mengatasinya. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2018 yang dilakukan di Indonesia menunjukkan sejumlah 30,8% balita mengalami stunting. Diketahui dari presentase tersebut, sebanyak 19,3% anak bertubuh pendek dan 11,5% sangat pendek. Sebuah prevalensi dengan angka tiga puluh persen masih termasuk sangat tinggi di negara ini, mengingat Indonesia merupakan negara dengan penduduk terbanyak nomor lima di dunia.

Beberapa tahun belakangan ini, pemerintah mulai memerhatikan permasalahan stunting. Pemerintah berupaya mengatasi permasalahan stunting dengan memberikan makanan tambahan berupa biskuit yang diberikan secara gratis kepada balita yang mengalami stunting. Selain dengan memberikan makanan tambahan untuk mengatasi balita stunting, pencegahan stunting juga perlu dilakukan. Pencegahan stunting dapat dilakukan dengan memerhatikan jenis makanan yang dikonsumsi, hal ini perlu dilakukan oleh semua usia sehingga selama proses pertumbuhan tidak mengalami kekurangan zat gizi yang penting bagi tubuh. Kekurangan zat gizi dapat mempengaruhi pertumbuhan seseorang bahkan keturunannya dikemudian hari. Salah satu zat gizi yang sering dikaitkan dengan kejadian stunting yaitu Zinc. Berdasarkan penelitian Engle-Stone (2014) di Cameroon, kekurangan PZC (Plasma Zinc Concentration) dapat menyebabkan stunting atau perkerdilan dan rendahnya Z-Score untuk berat badan-tinggi. Selain itu faktor ekonomi juga berpengaruh dalam permasalahan tersebut. Akibat dua hal itu masyarakat belum mampu memenuhi kebutuhan gizi yang benar dan cukup. Pada umumnya, permasalahan stunting dimulai dari fase kehamilan dan fase tumbuh kembang balita.

Belut (*Monopterus albus*) merupakan salah satu bahan pangan hewani yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Belut kaya akan protein dan mineral yang diperlukan manusia dalam proses pertumbuhan dan perkembangan, zat gizi yang banyak terkandung dalam belut seperti Zinc, Fe, Kalsium, dan Magnesium (Astiana, dkk, 2015). Dengan demikian, pengembangan produk berbahan dasar belut dapat menjadi salah satu solusi atau upaya dalam pencegahan stunting. Penelitian yang dilakukan oleh Astiana dkk. pada tahun 2015 menunjukkan kandungan gizi belut yang terdapat di alam bebas yakni Zinc 99,79 mg/kg, Fe 75,09 mg/kg, Magnesium 148,27 mg/kg, Kalsium 542,25 mg/kg. Jika dilihat dari kandungan gizinya, belut dapat digunakan sebagai salah satu bahan makanan yang dapat mencegah stunting.

Banyak orang tidak merasa nyaman mengonsumsi belut, sehingga kami berinovasi membuat suatu produk dari belut yang disukai masyarakat. *EEL CIRENG* ijo merupakan solusi yang tepat untuk mencegah masalah stunting di Indonesia. Produk pangan ini tidak hanya disukai oleh masyarakat khususnya untuk ibu hamil dan anak-anak, tetapi juga dapat memberikan manfaat kesehatan. Selain itu untuk meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk, maka dilakukan penambahan tepung sawi hijau yang secara spesifik tinggi kandungan Zinc.

Produk *EEL CIRENG*, cireng ijo pencegah stunting ini selain memanfaatkan belut juga merupakan salah satu produk yang memanfaatkan kandungan zat gizi sawi hijau (*Caisim*) yang tinggi serat dan mineral untuk pencegahan stunting. Pemanfaatan sawi hijau dalam produk ini memberikan pengaruh pada tampilan warna sehingga lebih menarik dan berbeda dari produk yang beredar dipasaran yang biasanya hanya berwarna putih saja. Jadi “ijo” pada *EEL CIRENG* bukan berasal dari belut yang berwarna hijau, melainkan dari penggunaan sawi yang diolah menjadi tepung terlebih dahulu.

Konsumen tidak perlu khawatir mengenai produk cireng yang pada umumnya cepat basi. Produk *EEL CIRENG* ijo mempunyai masa simpan yang panjang karena dikemas dalam bentuk *frozen food*.

1.2 Tujuan Kegiatan

1. Mendirikan sebuah usaha dalam bentuk industri rumah tangga yang memproduksi *EEL CIRENG*.
2. Memberikan makanan yang sehat untuk masyarakat.
3. Pendapatan dari keuntungan penjualan *EEL CIRENG*.

1.3 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Produk *EEL CIRENG*.
2. Artikel yang dipublikasikan dalam Jurnal Harmoni: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat - UNDIP.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Kondisi Lingkungan

Berdasarkan hasil riskesdas tahun 2018, angka stunting pada balita mencapai 30,8%. Hal ini disebabkan karena masyarakat, terutama ibu hamil dan balita, kurang mengonsumsi mineral berupa zinc, kalsium, dan zat besi. Mineral ini banyak terkandung dalam belut (Wijayanti dan Setiyorini, 2018). Namun, sekarang ini, konsumsi belut juga kurang diminati karena olahannya yang kurang bervariasi. Oleh karena itu, alternatif olahannya adalah dibuat cireng.

2.2 Gambaran Umum Produk

EEL CIRENG merupakan produk cireng yang berbahan dasar belut (*Monopterus albus*), tepung sawi, dan tepung kanji. Dalam kondisi mentah maupun matang, produk *EEL CIRENG* memiliki warna hijau sehingga terlihat menarik. Warna hijau yang didapatkan berasal dari tepung sawi.

2.3 Potensi Sumber Daya dan Peluang Pasar

Cireng pada umumnya hanya menggunakan tepung kanji sebagai bahan dasarnya sehingga kandungan gizi pada cireng tersebut sangat minim. *EEL CIRENG* hadir sebagai inovasi cireng dengan penambahan tepung belut dan sawi sebagai bahan utamanya sehingga kandungan gizinya lebih banyak dibandingkan dengan cireng pada umumnya. Peluang pasar produk *EEL CIRENG* di masyarakat sangat besar. Produk ini dapat dipasarkan kepada berbagai kalangan masyarakat, khususnya para ibu hamil sebagai upaya pencegahan stunting pada balita. Produk ini dapat dipasarkan secara *offline* di supermarket, minimarket, dan juga secara *online*.

2.4 Analisis SWOT

Strength:

1. Bahan bakunya mudah didapatkan.
2. Terbuat dari belut dan sayuran yang kaya protein dan mineral.
3. Proses pembuatannya mudah.
4. Unik karena berwarna hijau.

Weakness:

1. Harga lebih tinggi dibanding cireng pada umumnya.
2. Proses pembuatan cukup lama.

Opportunity:

1. Jangkauan pasar yang luas.
2. Menurunnya angka balita stunting di Indonesia.

Threat:

1. Adanya *snack* kekinian.

2.5 Analisis Kelayakan Usaha

A. Analisis Keuangan

Jenis Biaya dan Uraian	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)	Lama Pakai (bulan)	Biaya Perbulan (Rp)
Biaya Investasi (BI)					
Pisau	3 buah	20.000	60.000	36	1.667
Baskom	5 buah	10.000	50.000	24	2.083
Loyang	4 buah	40.000	160.000	48	3.333
Timbangan	1 buah	150.000	150.000	60	8.333
Kompas Gas	1 buah	350.000	350.000	36	9.722
Regulator	1 buah	100.000	100.000	36	2.778
Penggiling Daging	1 buah	650.000	650.000	48	13.542
Blender	1 buah	400.000	400.000	36	13.889
Vacuum Sealer	1 buah	1.000.000	1.000.000	48	27.778
Sendok	12 buah	3.000	36.000	60	600
Garpu	12 buah	3.000	36.000	60	600
Talenan	3 buah	20.000	60.000	48	2.188
Lap	5 buah	10.000	50.000	12	4.167
Ayakan Mesh	1 buah	100.000	100.000	48	5.556
Total Biaya Investasi per Bulan					96.235
Total Biaya Investasi					3.202.000
Biaya Variabel	Volume	Harga Satuan (Rp)		Nilai (Rp)	
Belut	10 kg	70.000		700.000	
Tepung Kanji	30 kg	20.000		600.000	

Sawi	10 kg	10.000	100.000
Tepung Terigu	5 kg	14.000	70.000
Daun Bawang	0,5 kg	20.000	10.000
Seledri	0.75 kg	24.000	18.000
Bawang Putih	1,5 kg	36.000	54.000
Garam 250 gr	1 pack	5.000	5.000
Merica Bubuk	3 pack	35.000	105.000
Air Mineral	2 galon	5.000	10.000
Hand Gloves	1 pack	20.000	20.000
Plastik Packing	1 pack	25.000	25.000
Total Biaya Variabel/Bulan (BV)			1.717.000

Dalam sebulan memproduksi 350 bungkus *EEL CIRENG*.

- Biaya Tetap Perbungkus = Rp 550
- Biaya Variabel Perbungkus = Rp 5.950
- Biaya Produksi Perbungkus = Rp 550 + Rp 5.950
= Rp 6.500

B. Analisis Keuntungan

Harga Jual = Rp 10.000

Biaya Produksi = Rp 6.500

Uraian	Perhitungan	Jumlah
Total Penjualan	Rp 10.000x350 bgks x12 bulan	Rp42.000.000
Biaya Produksi	Rp 6.500x350x12 bulan	Rp 27.300.000
Keuntungan/tahun	Rp 42.000.000-Rp 27.300.000	Rp 14.700.000
Keuntungan/bulan	Rp. 14.700.000: 12	Rp. 1.225.000

Lama balik modal = Biaya Investasi : Keuntungan/bulan
= 3.202.000 : 1.225.000
= ± 3 bulan

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1 Tempat Produksi

Produksi *EEL CIRENG* ini akan dilaksanakan di Jl. Malabar Timur III No.07, Mojosongo, Jebres, Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia (57127).

3.2 Alat dan Bahan

1. Alat yang digunakan dalam proses produksi

Alat	Volume	Satuan
Pisau	3	Buah
Baskom	10	Buah
Loyang	4	Buah
Timbangan Digital muat 5kg	1	Buah
Kompor Gas	1	Buah
Regulator	1	Buah
Penggiling Daging	1	Buah
Blender	1	Buah
Vacum sealer	1	Buah
Sendok	12	Buah
Garpu	12	Buah
Telenan	3	Buah
Lap	5	Buah
Saringan alumunium	2	Buah
Ayakan mess	1	Buah

2. Bahan yang digunakan dalam proses produksi

Jenis Barang	Volume	Satuan
Belut	10	kg
Tepung kanji	20	kg
Sawi	10	kg
Tepung terigu	2	kg
Daun bawang	0,5	kg
Seledri	0,75	kg
Bawang putih	1,5	kg
Garam 250gr	1	pack
Merica bubuk 35 gr	3	pack
Air mineral	2	galon

3.3 Persiapan Pelaksanaan

1. Persiapan Tempat Usaha

Proses pembuatan *EEL CIRENG* dilakukan dengan mode home industry dimana pada tempat usaha kami akan dilengkapi dengan peralatan penunjang untuk mengoptimalkan pada proses produksi.

2. Persiapan Alat dan Bahan

Alat – alat yang dibutuhkan dalam pembuatan *EEL CIRENG* akan disediakan dalam jumlah yang tepat agar dalam proses pembuatan tidak kerepotan. Sebelum alat digunakan juga perlu pembersihan dengan mencuci alat tersebut lebih dahulu. Hal ini diperlukan sebagai upaya sterilisasi bahan baku yang akan digunakan. Bahan-bahan yang dipilih juga harus melewati sterilisasi.

3. Promosi

Media promosi yang kami gunakan melalui mouth to mouth yaitu langsung dari mulut ke mulut dimana metode tersebut dapat dikatakan efektif dan hemat. Disamping itu kami juga akan memposting di beberapa media social, seperti: pemanfaatan diskon, penyebaran melalui instagram, broadcast messenger dan beberapa platform lain untuk memudahkan rencana penjualan kami secara online. Ditambah dengan penyebaran pamflet ke sejumlah sasaran, seperti : Ibu Hamil, Ibu PKK, Agen, Konsumen, Mahasiswa serta berbagai elemen masyarakat.

3.4 Proses Produksi

Dalam pembuatan *EEL CIRENG* akan dilakukan beberapa tahap untuk dapat menghasilkan sebuah produk yang berkualitas. Adapun tahap pembuatan *EEL CIRENG* tersebut adalah sebagai berikut:

1. Persiapan

Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.

2. Pembuatan

Pembuatan *EEL CIRENG* :

- 1) Mencampurkan tepung kanji dan tepung tapioca dalam baskom.
- 2) Memasukkan daun bawang, seledri, merica bubuk dan garam.
- 3) Menimbang bahan belut yang akan digunakan dan direbus.
- 4) Menghaluskan daging belut sekaligus bumbu sampai benar-benar hancur dan tercampur rata. Penggunaan alat bantu food processor akan membantu dalam penghalusan ini dan tentunya lebih efisien dalam hal waktu dan tenaga.

- 5) Menambahkan tepung sayur kedalam adonan.
- 6) Mencampurkan seluruh adonan.
- 7) Menuangkan air panas sedikit demi sedikit sampai sambil mengaduk adonan sampai kalis.
- 8) Membentuk adonan sesuai selera apabila adonan sudah kalis dan tercampur rata.
- 9) Menyiapkan panci dan minyak untuk menggoreng.
- 10) Menggoreng sampai matang lalu meniriskan.

3. Pencetakan

1. Label Pengemasan.
2. Plastik Kemasan.
3. Pengemasan.
4. Pengecekan Kualitas.

Sebelum dipasarkan, proses pengecekan kualitas dilakukan untuk menjamin produktif untuk membasmis hama pada tanaman yang layak untuk dijual kepada pelanggan.

3.5 Pemasaran

Sasaran pemasaran *EEL CIRENG* adalah pada warga UMS, Dosen UMS, Staf Karyawan UMS serta Mahasiswa/i UMS. Kemudian meluas ke masyarakat, terutama ibu hamil, anak - anak dan lembaga – lembaga yang bersangkutan dengan kesehatan, promosi dari desa ke desa lain secara langsung serta melalui sosial media, yakni instagram, facebook, whatsapp, dan line. Disamping itu kami juga akan memposting di yang nantinya akan kami jual secara online dan di tambah promosi melalui penyebaran pamflet ke sejumlah wilayah. Dan yang paling utama adalah pemanfaatan diskon untuk menarik minat dari masyarakat.

Diagram 1. Alur distribusi dari produsen ke konsumen



Evaluasi Program

Evaluasi program dilakukan untuk :

1. Melihat angka penjualan, berupa keuntungan.
2. Mengetahui respon konsumen produk *EEL CIRENG*.
3. Menganalisis apakah perlu ada pembaruan atau tidak.
4. Strategi pemasaran, berupa diskon.

DAFTAR PUSTAKA

- Astiana, Ika, dkk. 2015. "Pengaruh Penggorengan Belut Sawah (*Monopterus albus*) terhadap Komposisi Asam Amino, Asam Lemak, Kolesterol dan Mineral". *Depik*, 4(1): 49-57.
- Engle-Stone, Reina, Alex O. Ndjebayi, Martin Nankap, David W. Killilea, and Kenneth H. Brown. 2014. "Stunting Prevalence, Plasma Zinc Concentrations, and Dietary Zinc Intakes in a Nationally Representative Sample Suggest a High Risk of Zinc Deficiency among Women and Young Children in Cameroon". *American Society for Nutrition*.
- Kemenkes RI. 2018. *Laporan hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) Tahun 2018-Status Gizi*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

Lampiran 1. Biodata Ketua dan Anggota, Biodata Dosen Pendamping

i. Biodata Ketua Tim

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Ahmad Ari Shodikin
2	Jenis Kelamin	Laki-laki
3	Program Studi	Gizi
4	NIM	J310180049
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Sragen, 29 November 1999
6	Alamat E-mail	ahmadarishodikin@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	082225823845

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	HMP Gizi	Bidang Internal	2018-Sekarang FIK UMS
2	Seminar Nasional Gizi dengan judul "Against Obesity Throug Healthy Life"	Ketua Pelaksana	Surakarta, 9 November 2019
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Ketua Tim



Ahmad Ari Shodikin

ii. Biodata Anggota 1

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Muthifah Nasytoh
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Gizi
4	NIM	J310170192
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kebumen, 5 September 1999
6	Alamat E-mail	nasytoh@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	081295849065

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional Sosialisasi Empat Pilar MPR-RI	Peserta	Sukoharjo, 20 November 2018
2	Seminar Nasional Gizi dengan judul "Against Obesity Throug Healthy Life"	Peserta	Surakarta, 9 November 2019

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Anggota 1

Muthifah Nasytoh

iii. Biodata Anggota 2

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Lisdya Amatullah
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Gizi
4	NIM	J310170153
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Kediri, 26 April 1998
6	Alamat E-mail	Lisdyaamatullah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085773328622

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	HMP Gizi	Anggota bidang Eksternal	2017/2018 FIK UMS
2	HMP Gizi	Wakil Ketua Umum	2018-Sekarang FIK UMS
3	Asisten Laboratorium Gizi Daur Kehidupan	Asisten Laboratorium	2019 FIK UMS

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 28 Oktober 2019

Anggota 2

Lisdya Amatullah

iv. Biodata Anggota 3

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Annida Azzah Adinda
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Gizi
4	NIM	J310180061
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Ternate, 30 Juni 2000
6	Alamat E-mail	annidaazzah@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085326458585

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	UKM Riset dan Pengabdian Masyarakat	Anggota Bidang Kewirausahaan	2018-Sekarang UMS
2	Study Club Gizi UMS	Pengurus	2019 FIK UMS
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Anggota 3

Annida Azzah Adinda

v. Biodata Anggota 4

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap	Rafinda Dyah Indraswari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Gizi
4	NIM	J310180001
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Blora, 27 April 2000
6	Alamat E-mail	rafinda.afin2788@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085713005413

B. Kegiatan Kemahasiswaan Yang Sedang/Pernah Diikuti

No.	Jenis Kegiatan	Status dalam Kegiatan	Waktu dan Tempat
1	MALIMPA	Anggota Muda	FIK UMS
2	Asisten Laboratorium Kimia Dasar	Asisten laboratorium	2019 FIK UMS
3			

C. Penghargaan Yang Pernah Diterima

No.	Jenis Penghargaan	Pihak Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Anggota 4



Rafinda Dyah Indraswari

vi. Biodata Dosen Pendamping

A. Identitas Diri

Nama Lengkap	Rusdin Rauf, S.TP., M.P
Jenis Kelamin	L
Program Studi	Gizi
NIK / NIDN	100.1634 / 0611097803
Tempat dan Tanggal Lahir	Buton, 11 September 1978
Alamat E-mail	rusdin.rauf@ums.ac.id
Nomor TeleponHP	081328287438

B. Riwayat Pendidikan

Gelar Akademik	Sarjana	S2/Magister
Nama Institusi	Universitas Gadjah Mada	Universitas Gadjah Mada
Jurusan/Prodi	Teknologi Hasil Pertanian	Teknologi Hasil Perkebunan
Tahun Masuk-Lulus	1996 – 2002	2005 – 2007

C. Rekam Jejak Tri Dharma PT
Pendidikan/Pengajaran

No	Nama Mata Kuliah	Wajib/Pilihan	SKS
1.	Analisis Zat Gizi Pangan	Wajib	2
2.	Teknologi Pangan	Wajib	3
3.	Keamanan Pangan	Wajib	2
4.	Kehalalan Pangan	Wajib	2
5.	Makanan Enteral	Wajib	2
6.	Pengembangan Pangan Fungsional	Pilihan	3

Penelitian

No	Judul Penelitian	Penyandang Dana	Tahun
1.	Pengaruh penstabil yang berbeda terhadap Sifat fisik dan kimia yoghurt yang dibuat Dari tepung kedelai tanpa lemak	UMS	2011
2.	Penggunaan campuran bahan penstabil terhadap sifat fisiko-kimia yoghurt yang dibuat dari tepung kedelai tanpa lemak dan stabilitasnya Selama penyimpanan	UMS	2012

3.	Penentuan jumlah air yang berbeda terhadap viskoelastisitas adonan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan tepung singkong	UMS	2014
4.	Karakteristik fisik dan penerimaan sensorik roti tawar dari campuran tepung terigu dan tepung singkong dengan volume air yang proporsional	UMS	2016
5	Pengembangan kualitas tanaman dan nutraceutical produk makanan olahan berbasis belimbing manis (<i>averhoa carambola</i> L.) sebagai peningkatan kapasitas dan pengembangan produk unggulan kabupaten bojonegoro	UMS	2016
6.	Sifat rheology dan daya terima roti tawar dari tepung komposit terigu dan singkong (<i>Manihot esculenta crantz</i>) dengan variasi lama pencampuran	UMS	2017
7.	Model Disaster Tourism untuk Mengurangi Kerentanan Masyarakat Pascaerupsi di Kawasan Gunungapi Kelud, Jawa Timur	Ristekdikti	2017 - 2019
8.	Aktivitas antioksidan bakpia ubi jalar ungu dengan preparasi adonan pada berbagai level keasaman	UMS	2018
9.	Pengembangan ubi jalar ungu sebagai produk pangan fungsional	UMS	2018
10.	Karakteristik fisik bakpia ubi jalar ungu formula rendah lemak menggunakan maltodekstrin sebagai fat replacer	UMS	2019

Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Judul Pengabdian kepada Masyarakat	Penyandang Dana	Tahun
1.	Pemanfaatan Teknologi Fermentasi Dan Produksi Pellet Ikan Dari Kotoran Sapi Untuk Pengembangan Usaha Budidaya Lele Organik Pada Kelompok Budidaya Lele Dumbo Di Kabupaten Boyolali	Iptekda Lipi	2013
2	Aplikasi Pakan Fermentasi Dan Kandang Komunal Untuk Pengembangan Usaha Ternak Kambing Di Kelompok Ternak Simo Jaya Kabupaten Boyolali	Iptekda Lipi	2014

3	IbM Peternak Kambing Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali	PKM Kemenristekdikti	2015
4	Pemitra Bagi Pengembangan Produksi Olahan Dari Sayuran Di Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Kabupaten Boyolali	Pemitra UMS	2015
5	IbM Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga dan Kelompok Wanita Tani "Mawar" Desa Sindon Boyolali Melalui Implementasi Teknologi dan Pengembangan Aneka Produk olahan Tepung Sayuran	PKM Kemenristekdikti	2016
6	Pemitra Bagi Pengembangan Usaha Olahan Ubi Jalar Di Kecamatan Matesih Kabupaten Karanganyar	Pemitra UMS	2017
7	IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar	PKW Kemenristekdikti	2017
8	IbM Pengolahan Ubi Jalar di Desa Karangbangun Kabupaten Karanganyar	PKM Kemenristekdikti	2017
9	IbW di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar (Tahun 2)	PKW Kemenristekdikti	2018
10.	PPDM Pengembangan Sentra olahan Tepung Sayuran di Desa Sindon Kecamatan Ngemplak Boyolali	PPDM Kemenristekdikti	2018
11.	Pendampingan PDM Boyolali dalam Pengembangan Usaha Berbasis Pertanian	UMS	2019

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan **PKM-K**.

Surakarta, 13 Desember 2019

Dosen Pendamping



Rusdin Rauf, S.TP., M.P

Lampiran 4. Justifikasi Anggaran Kegiatan

1. Jenis Perlengkapan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Pisau	3 buah	20.000	60.000
- Baskom	5 buah	10.000	50.000
- Loyang	4 buah	40.000	160.000
- Timbangan	1 buah	150.000	150.000
- Kompor Gas	1 buah	350.000	350.000
- Regulator	1 buah	100.000	100.000
- Penggiling Daging	1 buah	650.000	650.000
- Blender	1 buah	400.000	400.000
- Vacuum Sealer	1 buah	1.000.000	1.000.000
- Sendok	12 buah	3.000	36.000
- Garpu	12 buah	3.000	36.000
- Talenan	3 buah	35.000	105.000
- Lap	5 buah	10.000	50.000
- Ayakan Mesh	1 buah	100.000	100.000
SUB TOTAL (Rp)			3.202.000
2. Biaya Habis Pakai	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Belut	45 kg	70.000	3.150.000
- Tepung Kanji	80 kg	20.000	1.600.000
- Sawi	40 kg	10.000	400.000
- Tepung Terigu	15 kg	14.000	210.000
- Daun Bawang	2 kg	20.000	40.000
- Seledri	3 kg	24.000	72.000
- Bawang Putih	6 kg	36.000	216.000
- Garam 250 gr	4 pack	5.000	20.000

- Merica Bubuk	12 pack	35.000	420.000
- Air Mineral	8 galon	5.000	40.000
- Hand Gloves	4 pack	20.000	80.000
- Plastik Packing 11X16	4 pack	25.000	100.000
SUB TOTAL (Rp)			6.348.000
3. Perjalanan	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Keperluan pembelian bahan		100.000	100.000
- Keperluan pendistribusian produk		250.000	250.000
SUB TOTAL (Rp)			350.000
4. Lain-lain	Volume	Harga Satuan (Rp)	Nilai (Rp)
- Desain dan Cetak leaflet	1 rim	500.000	500.000
- Desain dan Cetak Kemasan	400 pcs	500	200.000
- Desain dan Cetak X-banner		200.000	200.000
- Pembuatan Laporan		200.000	200.000
- Publikasi Ilmiah		1.000.000	1.000.000
SUB TOTAL (Rp)			2.100.000
TOTAL 3.202.000 + 6.348.000 + 350.000 + 2.100.000 (Rp)			12.000.000
(Dua Belas Juta Rupiah)			

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi Waktu (jam/minggu)	Uraian Tugas
1.	Ahmad Ari Shodikin / J310180049	Gizi	Kesehatan	13jam/minggu	Mengkoordinir pelaksanaan kegiatan PMK-K, bertanggung jawab atas usaha EEL CIRENG dan melaksanakan kegiatan produksi.
2.	Muthifah Nasytoh / J310170192	Gizi	Kesehatan	13 jam/minggu	Menyusun laporan dan melaksanakan kegiatan produksi serta promosi.
3.	Lisdy Amatullah / J310170153	Gizi	Kesehatan	13 jam/minggu	Menyusun laporan, membuat publikasi produk EEL CIRENG dan melaksanakan produksi.
4.	Annida Azzah Adinda / J310180061	Gizi	Kesehatan	13 jam/minggu	Menyusun laporan dan melaksanakan kegiatan produksi serta distribusi produk EEL CIRENG.
5.	Rafinda Dyah / J310180001	Gizi	Kesehatan	13 jam/minggu	Menyusun laporan dan melaksanakan kegiatan produksi, promosi serta distribusi produk EEL CIRENG.

Lampiran 4. Surat Pernyataan Ketua Pelaksana



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
 Jl. A. Yani Pabelan Kartasura Tromolpos 1 Surakarta 57162
 Telp. 0271-717417 Fax: 0271-715448 Email: ums@ac.id

SURAT PERNYATAAN KETUA PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ahmad Ari Shodikin
 NIM : J310180049
 Program Studi : Gizi
 Fakultas : Fakultas Ilmu Kesehatan

Dengan ini menyatakan bahwa proposal PKM-K saya dengan judul *EEL CIRENG: Cireng Belut Ijo Pencegah Stunting* yang diusulkan untuk tahun anggaran 2020 adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Surakarta, 13 Desember 2019

Dosen Pendamping,

(Rusdin Rauf, S.TP., M.P.)

NIDN. 0611097803

Yang menyatakan,



(Ahmad Ari Shodikin)

NIM. J310180049

Mengetahui,

Wakil Dekan III Bidang Kemahasiswaan



(Dwi Lilia Suswardany SKM., MPH)

NIK. 862